



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KINNEBRE

1 büyük kase kınnebber otu
1 su bardağı pilavlık bulgur
100 gr sana klasik
1 tatlı kaşığı pul biber
2 su bardağı su

Su, tuz ve yağ tencereye aktarılır. Kaynamaya başlayınca kınnebber atılır. 10 dakika kadar pişirilir. Sonra üzerine pul biber ve bulgur atılır. Kapaklı olarak 10 dakika daha pişirilir. Yarım saat dinlendirildikten sonra servise sunulabilir.
